privileg

Elektro-Einbauherd 31005

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass. Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Worauf Sie achten müssen 6
Gerätebeschreibung 6
Versenkbare Knebel 6
Vor dem ersten Gebrauch 8
Backofen reinigen 8
Uhrzeit einstellen (Erstanschluss) 8
Uhrzeit ändern 9
Backofen 10
Backofen ein- / ausschalten 10
Betriebsart/ Temperatur wählen 11
Temperatureinstellung 12
Beschreibung der Betriebsarten 13
Einschubebenen 16
Teleskopauszugschienen (Vollauszug) 16
Schnellaufheizung 17
Anwendungs-Beispiel 18
Automatische Sicherheitsabschaltung 18
Restwärme-Funktion 18
Kindersicherung 19
Kurzzeitmesser 20
Abschaltautomatik 21
Ein- / Abschaltautomatik 22
Einstellung des Signaltons bei Tastenbetätigung 23
Bratautomatik 24
Demo Funktion 26
Hinweise zur Bratautomatik allgemein 27
Automatiktabelle 28
Hinweise zu den einzelnen Programmen 29
Fettfilter 36
Backofen-Zubehörteile 37
Antihaft-Backblech und Fettpfanne 37
Gehäusekühlung 38

Inhaltsverzeichnis

Energiespartipps zum Backofen 38

Backen 39
Hinweise zum Backen allgemein 39
Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze 39
Hinweise zum Backen mit Heißluft und Heißluft-Plus 40
Hinweise zum Backen mit der Pizzastufe 40
Tipps zum Backen / Hinweise zur Backtabelle 41

Backtabelle 42

Braten 43
Hinweise zum Braten allgemein / Hinweise zur Brattabelle 43
Tipps zum Braten / Tipps zum Bratgeschirr 44

Brattabelle 44

Grillen und Überbacken 45
Hinweise zum Grillen allgemein 45
Hinweise zur Grilltabelle / Tipps zum Grillen 45

Grilltabelle 46

Einkochen / Einkochtabelle 47

Auftauen 48

Warmhalten 85°C 48

Vorwärmen 45°C 48

Kochstellen 49
Bedienung der Kochstellen 49
Zuschaltung 49

Reinigung und Pflege 50
Frontgehäuse / Backofen 50
Teleskopauszugschienen 51
Grillheizkörper absenken 52
Backofentür 53
Innenreinigung der Glasscheiben 54

Was tun bei Problemen? 55

Austausch von Geräteteilen 56
Backofenlampe / Sonstiges Zubehör 56

Hinweise zur Entsorgung 57

Montageanleitung 58
Sicherheitshinweise für den Installateur 58
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 58
Einbau Kochfeld / Kochmulde 58
Geräteeinbau 59
Elektroanschluss 60

Technische Daten 61

Kundendienst 63
Ersatzteile 63

Gewährleistung 64

Sicherheitshinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden dürfen solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vorsicht! Das Gerät ist schwer. Metallkanten am Gerät unten, hinten und an den Tragegriffen stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Auspacken, Tragen und Einbau sind immer Schutzhandschuhe zu benutzen.

Worauf Sie achten müssen

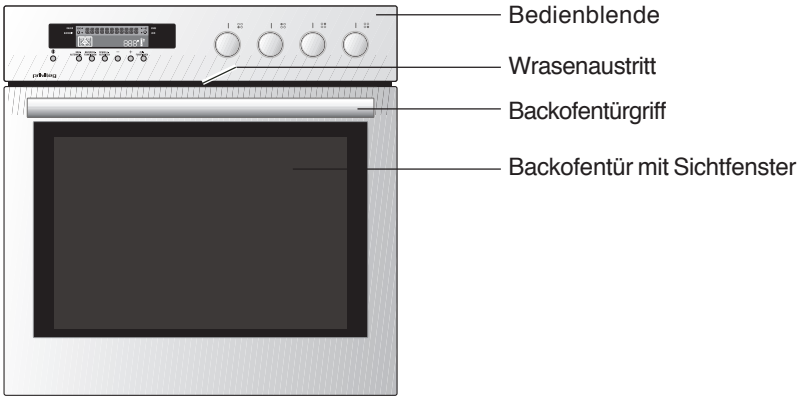
Schäden vermeiden

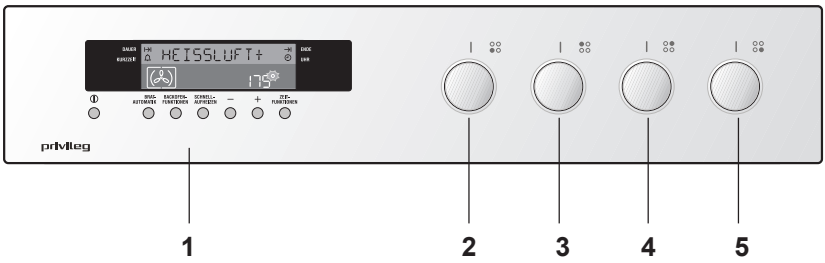
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden und die Seitenwände nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf dem Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

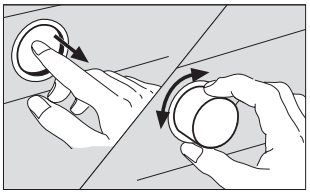
Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

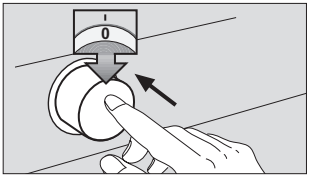
Gerätebeschreibung





1 Backofen-Elektronik
2 Schalter für Kochstelle, vorne links (mit Zuschaltung)
3 Schalter für Kochstelle, hinten links
4 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (mit Zuschaltung)
5 Schalter für Kochstelle, vorne rechts





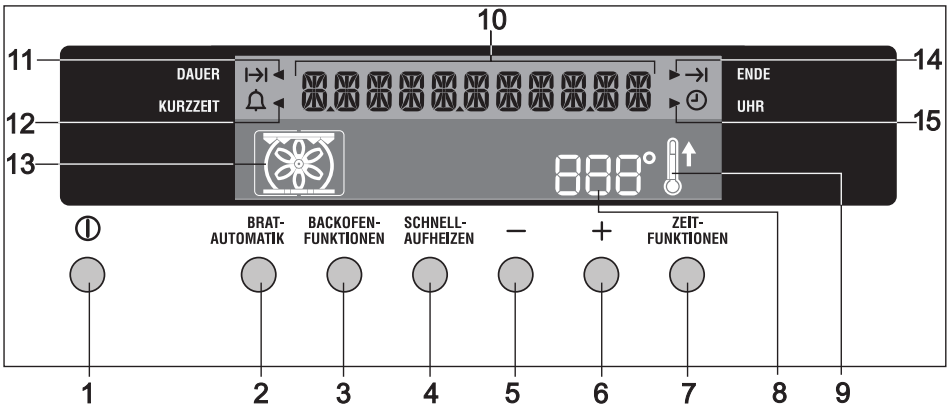
Versenkbare Knebel

Die Bedienknebel des Herdes sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie mit der Bedienblende bündig ab.

Zum Bedienen des Knebels, mittig den Knebel kurz antippen.

Zum Versenken den Knebel auf Nullstellung drehen (**„0"**) und hineindrücken, wodurch er einrastet.

Gerätebeschreibung



1 **Taste ⏻ (EIN/ AUS)**
zum Ein- und Ausschalten des Backofens

2 **Taste BRATAUTOMATIK**
zum Anwählen der Betriebsarten

3 **Taste BACKOFENFUNKTIONEN**
zum Anwählen der Betriebsarten

4 **Taste SCHNELLAUFHEIZEN**
zum Einschalten der Schnellaufheizung „SAH" (**S**chnell**A**uf**H**eizung)

5 **Taste —** (Einstellung verringern; Temperatur und Zeiten)

6 **Taste +** (Einstellung erhöhen; Temperatur und Zeiten)

7 **Taste ZEITFUNKTIONEN**
zur Einstellung muss die jeweilige LED ▶ blinken; siehe Punkt 11,12,14,15

8 Temperaturanzeige

9 Thermometer-Symbol

10 Textanzeige

11 **LED ▶ Dauer** : Betriebsdauer (Dauer)

12 **LED KURZZEIT ▶** : Kurzzeitwecker

13 Anzeige der Betriebsarten (z.B. Ober-/ Unterhitze, Grill ...)

14 **LED ENDE ▶** : Betriebsende (Uhrzeit)

15 **LED UHR ▶** : Uhrzeiteinstellung

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Sämtliche Verpackungsmaterialien (Karton, Styropor) aus dem Backofen herausnehmen.
Bei Edelstahlgeräten die transparente Schutzfolie auf Edelstahlflächen restlos abziehen.

Backofen reinigen

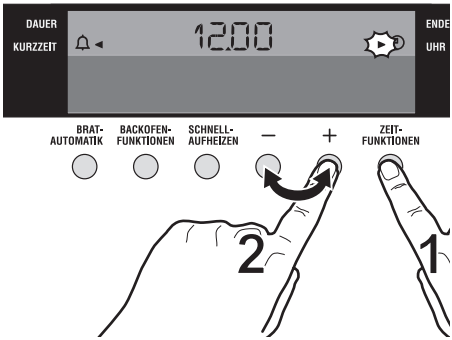
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Vor der ersten Benutzung

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall läuft auf dem Display folgende Anzeige durch:
„ WELCOME TO *KRONOS –3 QUELLE* DEUTSCH * “.

Gleichzeitig blinkt die **LED UHR ►**.

Die Uhrzeit einstellen, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist!



Uhrzeit einstellen (Erstanschluss)

1. Durch Betätigen der **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** wird auf dem Display 12.00 Uhr angezeigt.
2. Während die **LED UHR ►** blinkt, mit der **Taste +** oder **Taste —** die aktuelle Uhrzeit einstellen (keine Betätigungspausen machen).

   Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die **LED UHR ►** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.

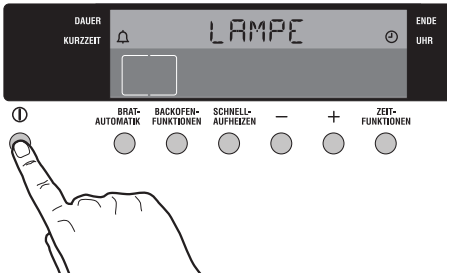
   Die Einstellung ist damit beendet.

Uhrzeit ändern

(wenn die **LED UHR ►**nicht mehr blinkt)

1. Zweimal die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** kurz drücken. Die **LED UHR ►**blinkt.
2. Mit der **Taste +** oder **Taste —** die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die **LED UHR** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.

Die Bedienung der Backofen-Elektronik erfolgt ausschließlich über Kurzhubtasten.



Backofen einschalten

Backofen Ein- / Ausschalten

Einschalten

- Die **Taste** ⏻ drücken.

  Es erscheint das Symbol des Backofens im Display und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.

Hinweis

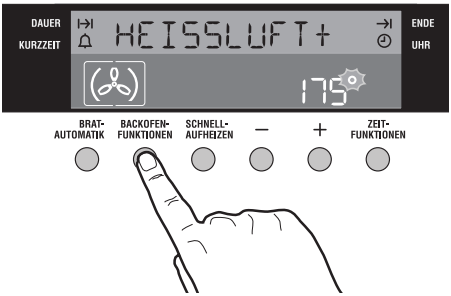
Falls nach dem Einschalten des Backofens nach einigen Minuten keine Betriebsart gewählt wird, so schaltet sich der Backofen aus, weil er nicht benutzt wird.

Ausschalten

- Die **Taste** ⏻ drücken.

  Alle Funktionen/Garprogramme werden abgebrochen, die Ofenbeleuchtung erlischt.

  Der Backofen kann jederzeit ausgeschaltet werden, unabhängig von Betriebsart oder Programmierung.



Betriebsart wählen (Beheizungsart)

Betriebsart/ Temperatur wählen

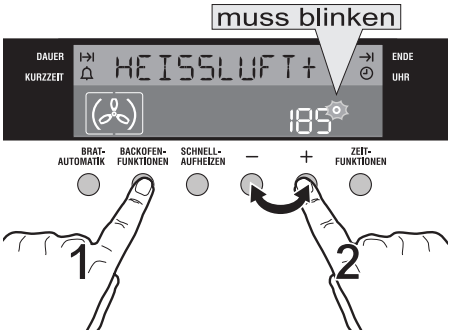
1. Den Backofen einschalten (siehe vorangegangenes Kapitel).
2. Die **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die gewünschte Betriebsart im Display erscheint:

Symbol	Betriebsart	Temperatur-vorschlag	Maximale Temperatur
	Heißluft-Plus	175°C	250°C
	Heißluft	175°C	250°C
	Ober-/Unterhitze	200°C	250°C
	Kleinflächengrill**	250°C	250°C
	Großflächengrill**	250°C	250°C
	Umluftgrill***	180°C	250°C
	Pizzastufe	175°C	250°C
	Auftaustufe	AUF*	- -
	Unterhitze	250°C	250°C
	Warmhalten	85°C*	- -
	Vorwärmen	45°C*	- -

* Die Temperatur bei der Auftaustufe, der Warmhalten sowie bei Vorwärmen ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

** Minimal 200°C sind einstellbar.

*** Maximal 200°C einstellen.



Temperatur einstellen

Backofen heizt auf

3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Durch Drücken der **Taste Minus —** oder **Taste Plus +** kann die Temperatur geändert werden.
   Die Temperatur wird in 5-Grad-Schritten eingestellt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

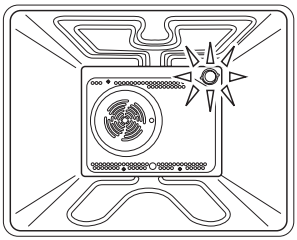
Temperatureinstellung

Wenn die Temperatur geändert werden soll, zuerst die **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** drücken, dann die **Taste Minus —** oder **Taste Plus +** betätigen.

Wenn das Grad-Zeichen „°" blinkt, kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Während der Aufheizphase leuchtet das Thermometer-Symbol und die Innenraumtemperatur wird in 5°C-Schritten ohne Grad-Zeichen „°" angezeigt.

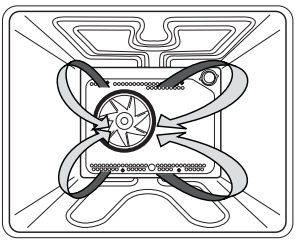
Wenn das Grad-Zeichen „°" ständig leuchtet und das Thermometer-Symbol leuchtet, ist der Backofen aufgeheizt.

Beschreibung der Betriebsarten



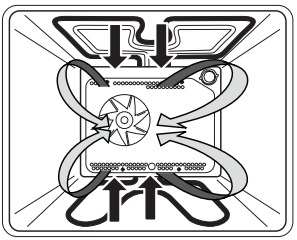
Backofenbeleuchtung / LAMPE

Die Backofenbeleuchtung ist (allein) eingeschaltet.
Diese Betriebsart kann beim Reinigen des Backofens oder beim Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges genutzt werden.
Bei allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



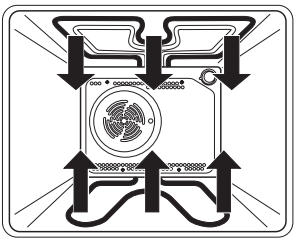
Heißluft-Plus / HEISSLUFT+

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom hinteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen besonders gut.



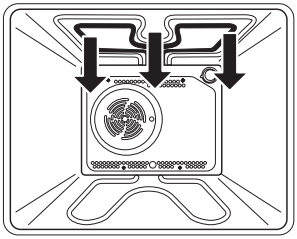
Heißluft / HEISSLUFT

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom oberen und unteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



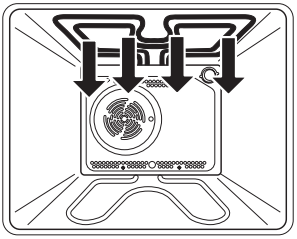
Ober-/Unterhitze / O/U-HITZE

Strahlungswärme wird vom (außen liegenden) oberen und vom unteren Heizkörper gleichmäßig an das Gargut abgegeben.
Bei dieser Betriebsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich.



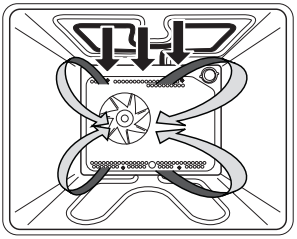
Kleinflächengrill / GRILL KLEIN

Intensive Wärme wird vom Grillheizkörper (innen liegender, oberer Heizkörper) an das Gargut abgestrahlt. Nur der mittlere Bereich der Grillfläche wird beheizt.



Großflächengrill / GRILL GROSS

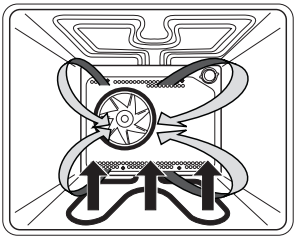
Intensive Wärme wird von den beiden oberen Heizkörpern an das Gargut abgestrahlt. Die gesamte Grillfläche wird beheizt.



Umluftgrill / UMLUFTGRILL

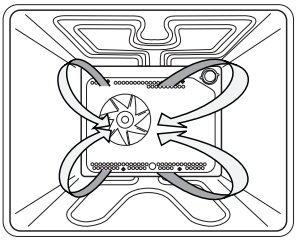
(Maximal 200°C einstellen)

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der Grillheizkörper sind gleichzeitig in Betrieb.
Bei dieser Betriebsart ist Braten bzw. Grillen nur auf einer Ebene möglich.



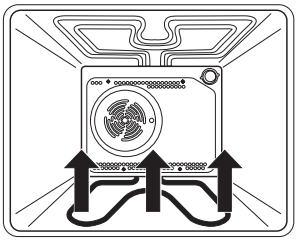
Pizzastufe / PIZZASTUFE

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der hintere sowie der untere Heizkörper sind gleichzeitig in Betrieb. So wird die erhitzte Luft gleichmäßig verteilt und es kommt von unten besonders viel Hitze an die Speise. Bei dieser Betriebsart ist Backen nur auf einer Ebene möglich.



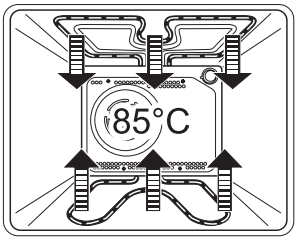
Auftaustufe / AUFTAUEN

Nur das Gebläse an der Backofenrückwand ist in Betrieb und wälzt die Luft um. Die Heizung bleibt ausgeschaltet.



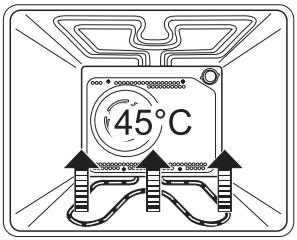
Unterhitze / UNTERHITZE

Strahlungswärme wird nur von dem unteren Heizkörper an das Gargut abgegeben.
Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite einer Speise nachträglich stärker gebraten oder gebacken werden soll.



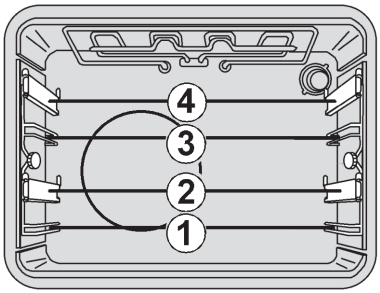
Warmhalten / WARMHALTEN

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den oberen und unteren Heizkörper mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.



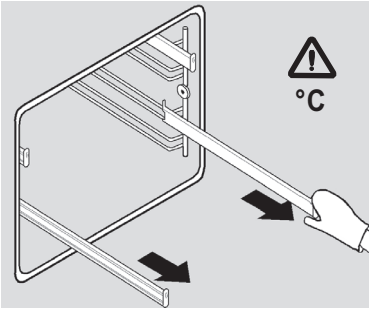
Vorwärmen / VORWAERMEN

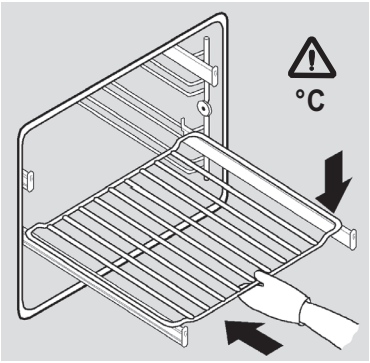
Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den unteren Heizkörper mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Erwärmen von Geschirr verwendet werden.



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!





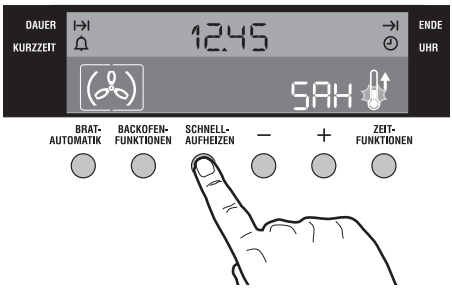
Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.



Schnellaufheizung

Durch das Einschalten der Schnellaufheizung im Aufheizbetrieb werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet (auch der Ventilator), wodurch sich die Aufheizdauer wesentlich verkürzt. Nach Erreichen der vorgegebenen Temperatur wird auf die gewählte Betriebsart umgeschaltet.

Vorgehensweise

1. Eine Betriebsart muss gewählt sein.
2. **Taste SCHNELLAUFHEIZEN** drücken. Im Display erscheint „**SAH**" (**S**chnell**A**uf-**H**eizung).
3. Nach dem Aufheizen auf die vorgegebene Temperatur ertönt ein Signalton und es wird automatisch auf die eingestellte Betriebsart umgeschaltet.
   Dann können Gerichte bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, in den Backofen gegeben werden.

Hinweis:

Die Schnellaufheizung kann zum Aufheizen jeder Betriebsart (außer Auftaustufe) verwendet werden.

Anwendungs-Beispiel

Es soll die Betriebsart Ober-/Unterhitze mit 195°C für einen Streuselkuchen eingestellt werden.
Der Backofen soll möglichst schnell aufheizen.

1. **Taste** ⏻ einmal drücken.
2. **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** dreimal drücken.
3. **Taste Minus —** einmal drücken.
4. **Taste SCHNELLAUFHEIZEN** einmal drücken.

Damit ist die Einstellung vorgenommen.

5. Zum Ausschalten des Backofens **Taste** ⏻ einmal drücken.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.
Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C	nach 3 Std.
von 200 bis 245°C	nach 5,5 Std.
von 120 bis 195°C	nach 8,5 Std.
kleiner als 120°C	nach 12 Std.

Hinweise

- Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.
- Zum Löschen der Anzeige ”AUTO OFF” die **Taste** ⏻ drücken.

Restwärme-Funktion

Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Zeitschaltuhr werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet. Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggaren genutzt und so wird Energie gespart. Dies funktioniert nicht bei Zeiten unter 15 Minuten, da diese Zeit zu kurz ist.

Die Restwärme-Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Wichtig

Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

Kindersicherung einschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

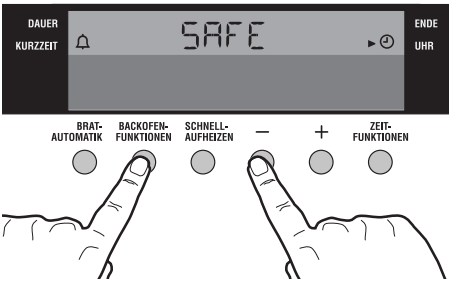
   Dazu eventuell die **Taste** ⏻ betätigen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.

2. **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** und **Taste Minus —** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.

   Die Kindersicherung ist eingeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und „**SAFE**" im Display angezeigt wird.

Hinweis:

Die Bedienung des Kurzzeitmesser ist nicht gesperrt, damit er verwendet werden kann.

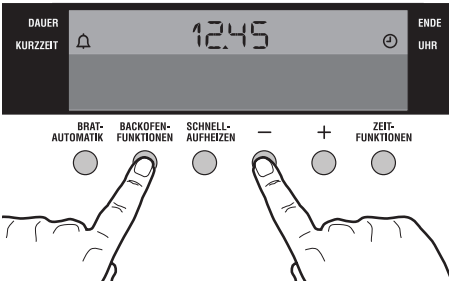


Kindersicherung einschalten

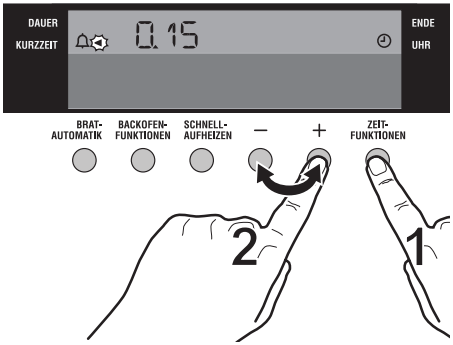
Kindersicherung ausschalten

3. **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** und **Taste Minus —** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.

   Die Kindersicherung ist ausgeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und „**SAFE**" erlischt.



Kindersicherung ausschalten



Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

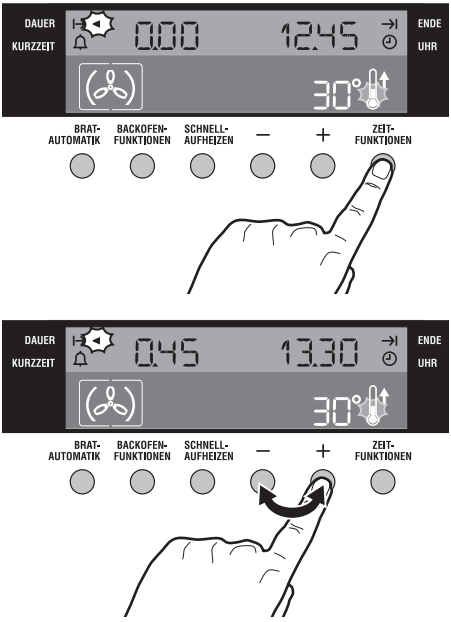
1. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die **LED KURZZEIT ►** blinkt.
2. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
   Korrekturen mit der **Taste Minus —** vornehmen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab.
3. Nach Ablauf ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** (außer Taste ⏻) drücken.

Hinweise:

- Der Kurzzeitmesser hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch die **Taste Minus —** oder **Plus +** vorgenommen werden, während die **LED KURZZEIT ►** blinkt.
- Um den Kurzzeitmesser vorzeitig zu löschen, die Kurzzeit auf 0.00 einstellen.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

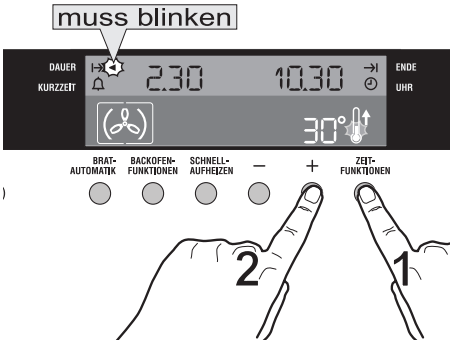


Vorgehensweise

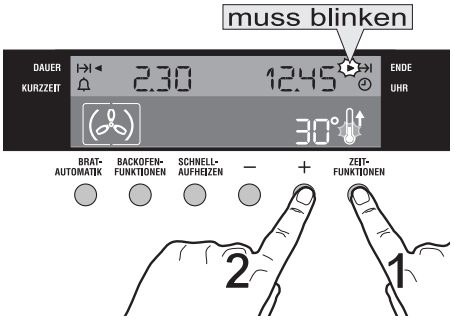
1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die **LED Dauer ►** blinkt.
3. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einstellen.
   Korrekturen mit der **Taste Minus –** vornehmen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Die **LED Dauer ►** leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** drücken.
5. Gericht aus dem Backofen holen und die **Taste** ⏻ drücken um den Backofen auszuschalten.

Hinweise:

- Wenn nach Ablauf der Automatik die **LED Dauer ►** blinkt, bleibt der Backofen solange ausgeschaltet, bis er durch Betätigung einer beliebigen Taste freigeschaltet wird.
  Falls dieses durch die **Taste** ⏻ erfolgt, wird der Backofen direkt ausgeschaltet.
- Es kann eine Betriebsdauer von max. 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste** ⏻ drücken.



Betriebsdauer einstellen



Abschaltzeitpunkt einstellen

Ein- / Abschaltautomatik

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Schweinebraten soll mit der Betriebsart Heißluft 2 Std. 30 Min. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 12.45 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Braten in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Betriebsdauer einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **Dauer** ► blinkt.

   Mit der **Taste Plus +** 2 Std. 30 Min einstellen (0.00 - 0.01 - 0.02 .... 2.30).
3. Betriebsende einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** ► blinkt.

   Mit der **Taste Plus +** die Uhrzeit 12.45 einstellen (10.30 - 10.31 .....12.45).

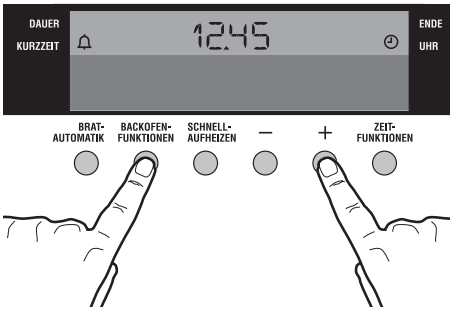
Damit ist die Programmierung vorgenommen.
Im Display leuchtet die LED **ENDE** ► und LED **Dauer** ►.

4. Nach Ablauf der Automatik schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
5. Zum Abschalten des Signaltons und zum Freischalten des Backofens eine **beliebige Taste** drücken.
6. Gericht aus dem Backofen holen und die **Taste** ⏻ drücken um den Backofen auszuschalten.

Hinweise:

- Korrekturen der Betriebsdauer bzw. des Betriebsendes sind jederzeit möglich.

  Dazu zuerst die entsprechende Funktion wählen (Symbol ► muss blinken), anschließend **Taste Plus +** oder **Taste Minus –** betätigen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste** ⏻ drücken.

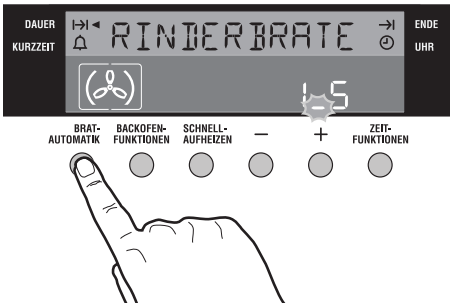


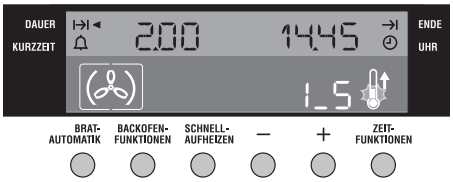
Einstellung des Signaltons bei Tastenbetätigung

Das Betätigen einer Taste kann durch einen akustischen Signalton bestätigt werden.

Tasten-Signalton ein-/ausschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein. Dazu eventuell die **Taste** ⏻ betätigen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** und **Taste Plus +** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
   Der Tasten-Signalton wird eingeschaltet. Durch nochmaliges Betätigen der beiden Tasten, wird der Tasten-Signalton ausgeschaltet.





Bratautomatik

Rezepte

Wählen Sie für diese Funktion eines der vorgegebenen Rezepte aus.

Rezeptauswahl

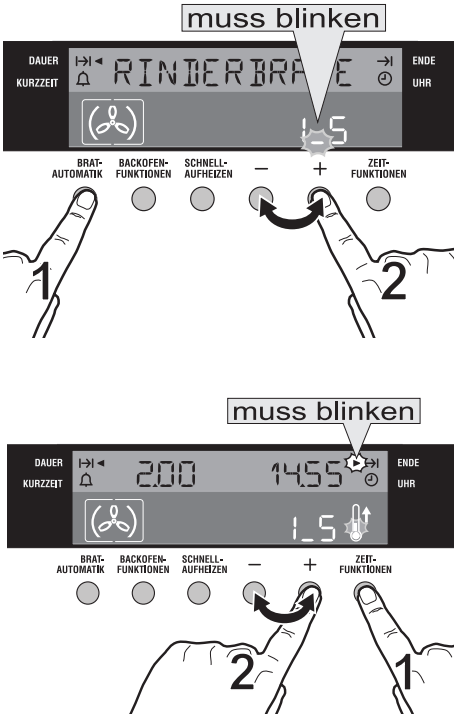
1. Drücken Sie die **Taste** ⏻, um den Ofen einzuschalten
2. Drücken Sie wiederholt die **Taste BRAT-AUTOMATIK**, bis das gewünschte Rezept angezeigt wird.

- In der Textanzeige erscheint der Rezeptname.
- Die Betriebsartanzeige zeigt das Symbol für die Betriebsart, die für das Rezept vorgesehen ist.
- Die Bratautomatik stellt für jedes Rezept jeweils einen Gewichtsvorschlag zur Verfügung, der am Display angezeigt wird.
- Nach ca. 5 Sekunden schaltet sich der Ofen ein. In der Textanzeige erscheint die Backdauer (links) und das Ende der Backzeit (rechts).
- Nach dem Ende der Backzeit ertönt ein Signalton.

3. Einmal pro Minute wird auf der Textanzeige anstelle der Zeitangabe für 10 Sekunden der Rezeptname angezeigt. Durch Drücken der **Taste ZEITFUNKTIONEN** kann sofort die Zeitanzeige aufgerufen werden.
4. Kontrollieren Sie das Backergebnis bei Ertönen des Signaltons.

- Anstelle der Backzeit blinkt die Anzeige ‘0:00’.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszustellen.
6. Gericht aus dem Backofen holen und die **Taste** ⏻ drücken um den Backofen auszuschalten.



Rezept-Name

Enthält der Rezeptname mehr als 11 Buchstaben, wird er durchlaufend angezeigt.

Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung „SAH" steht im Rezept-Modus nicht zur Verfügung.

Ändern der Temperatur

Die Temperatur kann nicht verändert werden.

Ändern des Gewichtes

Drücken Sie die **Taste BRATAUTOMATIK:** der kleine Strich in der Gewichtsangabe blinkt. Mit der **Taste Minus —** oder **Taste Plus +** das Gewicht einstellen. Das Gewicht wird in 100-Gramm-Schritten eingestellt.

- Die Gewichtseinstellung beeinflusst die Garzeitdauer. Die Garzeitdauer wird automatisch bei jeder Gewichtsveränderung verkürzt oder verlängert.

Ändern des Garzeitendes

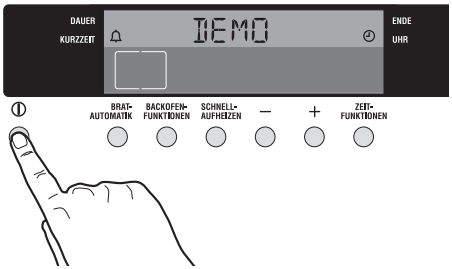
Drücken Sie die **Taste ZEITFUNKTIONEN** bis die **LED ENDE ►** blinkt. Mit der **Taste Minus —** oder **Taste Plus +** das gewünschte Garzeitende einstellen.

Der **LED ENDE ►** erlischt nicht nach 5 Sekunden.

Abschalten des Ofens vor Ablauf der eingestellten Zeit

Drücken Sie die **Taste** ⏻ oder drücken Sie zweimal die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN.**
Die Programmierung wird gelöscht und die Funktion **‚LAMPE'** wird angezeigt.

Demo Funktion ein-/ ausschalten



Demo Funktion ist eingeschaltet

Demo Funktion

Diese Funktion kann verwendet werden, um die Funktionsweise des Backofens in Geschäften – ohne Stromverbrauch, außer für die Backofenbeleuchtung – zu demonstrieren.
Bei Aktivierung dieser Funktion muss sich der Backofen in der Betriebsart „Standby" befinden.

1. Die **Tasten SAH** (**S**chnell**A**uf**H**eizung) und + 2 Sekunden lang drücken.
   Es ertönt ein akustisches Signal.
2. Wenn die **Taste** ⏻ gedrückt wird, erscheint auf dem Display neben dem Symbol der Backofenlampe der Hinweis **DEMO**.
   Sämtliche Funktionen des Backofens können eingestellt werden, aber das Thermometer-Symbol blinkt nicht.

Demo Funktion ausschalten

3. Die **Taste** ⏻ drücken um den Backofen auszuschalten.
4. Die **Tasten SAH** (**S**chnell**A**uf**H**eizung) und + 2 Sekunden lang drücken.
   Es ertönt ein akustisches Signal und die Demo Funktion ist deaktiviert.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zur Bratautomatik allgemein

- Die vorgesehene Programmdauer ist ein Richtwert. Weil Bratzeiten stark von Fleischstück und Qualität des Fleisches abhängen, können sich Abweichungen ergeben.
- Die Programme sind für das Einschieben in den kalten Backofen ausgelegt.
- **Den Fettfilter bei allen Bratprogrammen einsetzen.**
- Die Programmdauer gilt für ein Stück des jeweiligen Lebensmittels.
- Stellen Sie zum Braten das Gewicht des Fleischstückes ein, weitere Zutaten sind nicht zu berücksichtigen. Bei Pizza und Gratin wählen Sie das Gesamtgewicht.
- Bei längeren Bratzeiten muss zwischendurch kontrolliert und ggf. etwas Wasser nachgegossen werden, damit der Fleischsaft nicht verbrennt.
  Mehrmaliges Begießen macht den Braten saftiger.
- Reicht die vorgegebene Programmdauer nicht aus, stellen Sie zum Nachgaren die in der Tabelle genannte Betriebsart und Temperatur ein.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 min im Backofen ruhen, damit er beim Aufschneiden weniger Saft verliert (Nicht bei Geflügel!).
- Beachten Sie weitere Hinweise und Tipps im Kapitel „**Braten**“.

Automatiktabelle

Programm	Gewicht Min / kg	Gewicht Max / kg	Temperatur / °C	Betriebsart
Rinderbraten	0,8	2,5	175	Heißluft+
Roastbeef, rot	0,8	2,5	220	Ober-/Unterhitze
Roastbeef, rosa	0,8	2,5	200	Ober-/Unterhitze
Schweinebraten	0,8	3,0	160	Heißluft+
Krustenbraten	0,8	3,0	160	Heißluft+
Hackbraten	0,8	2,5	200	Ober-/Unterhitze
Kalbsbraten	0,8	2,5	175	Heißluft+
Kalbshaxe	0,8	3,0	175	Heißluft+
Lammbraten	0,8	2,5	175	Heißluft+
Hammelkeule	0,8	2,5	175	Heißluft+
Reh-, Hasenbraten	0,8	2,5	190	Ober-/Unterhitze
Hirschkeule	0,8	3,0	190	Ober-/Unterhitze
Wildschweinbraten	0,8	3,0	190	Ober-/Unterhitze
Hähnchen	0,8	2,0	180	Umluftgrill
Ente	0,8	2,5	180	Umluftgrill
Gans	2,0	4,5	175	Umluftgrill
Pute, Truthahn	0,8	6,0	160	Heißluft+
Fisch	0,8	1,5	200	Umluftgrill
Pizza frisch	0,5	1,5	180	Pizza-Stufe
Pizza tiefgefroren	0,3	0,7	200	Pizza-Stufe
Gratin	0,5	1,5	180	Umluftgrill

Hinweise zu den einzelnen Programmen

1. RINDERBRATEN

Programm für:	Rinderfilet
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach 2/3 – 3/4 der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Etwas Rotwein gibt der Bratensoße einen guten Geschmack.

2. ROASTBEEF, ROT (= englisch, blutig)

Programm für:	Roastbeef, Lende
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 - 2,5 kg
Zubehör:	Rost
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, fette Sehnenhaut einschneiden und nach unten legen. Mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach 2/3 der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Kern soll noch roh sein. Kerntemperatur 50 - 55 °C. Erkaltet ist der Kern rosa.

3. ROASTBEEF, ROSA (= medium)

Programm für:	Roastbeef, Lende
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 - 2,5 kg
Zubehör:	Rost
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, fette Sehnenhaut einschneiden und nach unten legen. Mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach 2/3 der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Kern soll noch rosa sein. Kerntemperatur 60 – 65 °C. Erkaltet ist der Kern grau.

4. SCHWEINEBRATEN

Programm für:	Nacken, Rollbraten, Nuss, Schlegel
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 3,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und reichlich Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach der Hälfte bis 2/3 der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Bei dicken Fleischstücken die Programmdauer um ca. 5 - 10 min verlängern.

5. KRUSTENBRATEN

Programm für:	Schweinebauch mit Schwarte, Schulter mit Schwarte
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 3,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Schwarte rautenförmig einschneiden. Fleisch würzen und auf den Rost über der Fettpfanne legen.
Wenden:	-
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Bestreichen mit Bier macht einen guten Geschmack. Bei dicken Fleischstücken die Programmdauer um ca. 5 - 10 min verlängern. Bei Bedarf die Kruste im Anschluss an das Programm ca. 5 min grillen.

6. HACKBRATEN

Programm für:	Hackbraten, Gefüllte Paprika
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,5 kg
Zubehör:	Rost
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Hackfleischteig herstellen zu einem länglichen Braten formen oder in eine Form geben bzw. das Gemüse damit füllen. Evtl. mit Semmelbröseln bestreuen und flüssiger Butter bestreichen.
Wenden:	-
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Bei flachem Hackbraten oder mehreren kleinen Laiben die Programmdauer um ca. 5 - 10 min verkürzen.

7. KALBSBRATEN

Programm für:	Nuss, Kalbsbrust mit Knochen
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach 3/4 der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Zum Verbessern der Soße eignen sich Weißwein, Champignons und Sahne. Bei gefüllter Kalbsbrust kann sich die Programmdauer verlängern.

8. KALBSHAXE

Programm für:	Kalbsschlegel, Kalbshaxe
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 3,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email mit Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben. Im ersten Drittel der Bratzeit abdecken.
Wenden:	Nach der Hälfte der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Nach Belieben Soße mit Orangensaft und Sherry verfeinern.

9. LAMMBRATEN

Programm für:	Lammrücken, Lammkeule, Lammkotelettbraten
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Fleisch würzen, auf den Rost über der Fettpfanne legen.
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Wenn der Braten innen rosa sein soll, Programmdauer ca. 5 - 10 min verkürzen.

10. HAMMELKEULE

Programm für:	Hammelbraten mit Knochen, Hammelrücken, Hammelkeule
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email mit Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben. Im ersten Drittel der Bratzeit abdecken.
Wenden:	Nach der Hälfte der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Typische Kräuter für Hammel sind Salbei, Thymian, Rosmarin und Knoblauch

11. REH-/HASENBRATEN

Programm für:	Hasenrücken, Rehrücken, Rehkeule
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,8 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben. Mit flüssiger Butter bestreichen.
Wenden:	Nach der Hälfte der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Der Braten kann 15 min vor Ende mit Sauerrahm bestrichen werden.

12. HIRSCHKEULE

Programm für:	Hirschbraten mit Knochen, Hirschrücken, Hirschkeule
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 3,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email mit Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben. Im ersten Drittel der Bratzeit abdecken.
Wenden:	Nach der Hälfte der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Bei dicken Fleischstücken die Programmdauer um ca. 5 - 10 min verlängern.

13. WILDSCHWEINBRATEN	
Programm für:	Wildschweinkeule, Wildschweinrücken
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 3,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email ohne Deckel
Zubereitung:	Fleisch würzen, mit den Bratenzutaten und etwas Flüssigkeit in den Bräter geben.
Wenden:	Nach der Hälfte der Zeit
Ruhezeit:	3 - 5 min
Hinweise:	Etwas Rotwein und Johannisbeergelee gibt der Bratensoße eine guten Geschmack.

14. HÄHNCHEN	
Programm für:	Hähnchen, Poularde
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 2,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettfilter
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Bräter aus Glas oder Email mit Deckel
Zubereitung:	Geflügel gründlich waschen, trocknen, würzen. Evtl. mit Öl bestreichen, mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen.
Wenden:	Nach 2/3 bis 3/4 der Zeit
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Bestreichen mit Salzwasser kurz vor Garende ergibt eine besonders knusprige Haut.

15. ENTE	
Programm für:	Ganze Ente, halbe Ente
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 4,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	Rost 2. Ebene; Fettpfanne 1. Ebene von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Ente gründlich waschen, würzen, evtl. füllen (Äpfel, Zwiebel) und unter den Flügeln 3 – 4 mal einstechen, damit das Fett besser auslaufen kann. Mit dem Rücken nach oben auf den Rost legen. Bratenzutaten und Flüssigkeit in die Fettpfanne geben,
Wenden:	Nach 2/3 - 3/4 der Zeit (halbe Ente nicht wenden). Dabei abgetropftes Fett abgießen und ggf. Flüssigkeit nachfüllen.
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Gefüllte Ente mit Füllung wiegen. Programmdauer kann sich je nach Füllung verlängern. Bestreichen mit Salzwasser kurz vor Garende ergibt eine besonders knusprige Haut.

16. GANS	
Programm für:	Ganze Gans
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	2,0 – 4,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	1. Einschub von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Gans gründlich waschen, würzen, evtl. füllen (Äpfel, Zwiebel). und unter den Flügeln 3 – 4 mal einstechen, damit das Fett besser auslaufen kann. Mit dem Rücken nach oben auf den Rost legen. Bratenzutaten und Flüssigkeit in die Fettpfanne geben. Rost in die Fettpfanne einhängen.
Wenden:	Nach 3/4 der Zeit. Abgetropftes Fett abgießen und ggf. Flüssigkeit nachfüllen.
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Gefüllte Gans mit Füllung wiegen. Programmdauer kann sich je nach Füllung verlängern. Bestreichen mit Salzwasser kurz vor Garende ergibt eine besonders knusprige Haut.

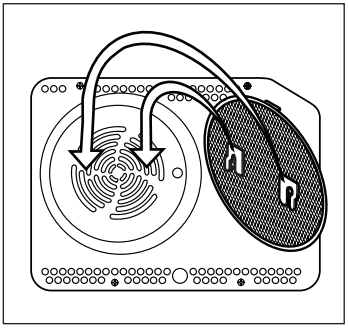
17. PUTE, TRUTHAHN	
Programm für:	Babypute, Pute, Truthahn
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,8 – 6,0 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	1. oder 2. Einschub von unten je nach Größe
Geschirr:	-
Zubereitung:	Pute gründlich waschen, würzen evtl. füllen, mit Fett bestreichen und auf den Rost über der Fettpfanne legen. Im ersten Drittel der Zeit Pute mit Alufolie abdecken.
Wenden:	-
Ruhezeit:	3 – 5 min
Hinweise:	Gefüllte Pute mit Füllung wiegen. Programmdauer kann sich je nach Füllung verlängern.

18. FISCH	
Programm für:	Ganze Forelle
Anfangstemperatur:	ca. 10 °C, aus dem Kühlschrank
Gewicht:	0,3 – 1,5 kg
Zubehör:	Rost, Fettpfanne, Fettfilter
Einschubebene:	Rost 2. Ebene; Fettpfanne 1. Einschub von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Fisch würzen, ggf. füllen, ziselieren (schräg einschneiden) und auf Rost legen. Fettpfanne zum Schutz vor Einbrennen mit Alufolie belegen.
Wenden:	-
Ruhezeit:	3 – 5 min
Hinweise:	Kleinen Fisch (weniger als 0,5 kg) auf Ebene 3 zubereiten.

19. PIZZA FRISCH	
Programm für:	Selbstzubereitete Pizza
Anfangstemperatur:	ca. 20 °C, Raumtemperatur
Gewicht:	0,5 - 1,5 kg
Zubehör:	Backblech oder Rost mit Pizzaform
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Pizza nach Rezept zubereiten und in das Backblech bzw. in eine Pizzaform geben. Gesamtgewicht ohne Geschirr
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Für ein Backblech benötigt man einen Hefeteig von ca. 300 g Mehl

20. PIZZA TIEFGEFROREN	
Programm für:	HandelsüblicheTiefkühlpizza
Anfangstemperatur:	- 18 °C aus dem Gefrierfach
Gewicht:	0,3 – 0,7 kg
Zubehör:	Rost
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	-
Zubereitung:	Die handelsübliche, tiefgefrorene Pizza aus der Verpackung nehmen und direkt auf den Rost legen.
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Bei Pizzen mit viel Belag die Zeit um 3 bis 5 min verlängern.

21. GRATIN	
Programm für:	Aufläufe wie Reis-, Quarkauflauf, Kartoffelgratin oder Gemüsegratin
Anfangstemperatur:	ca. 20 °C, Raumtemperatur
Gewicht:	0,5 - 1,5 kg
Zubehör:	Rost
Einschubebene:	2. Ebene von unten
Geschirr:	Auflaufform, feuerfestes Geschirr
Zubereitung:	Auflauf oder Gratin nach Rezept zubereiten und in eine Auflaufform geben und auf den Rost stellen
Ruhezeit:	Keine
Hinweise:	Je nach Käseart bräunt der Gratin unterschiedlich stark.

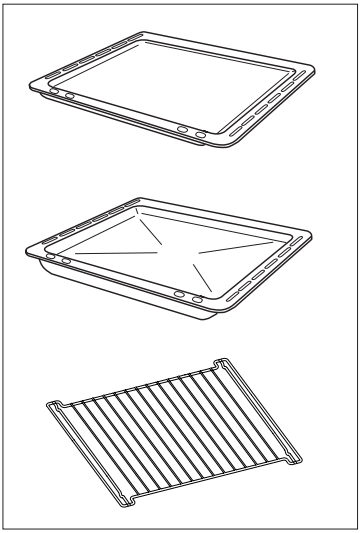


Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...
- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.



Backofen-Zubehörteile

Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen

Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft

Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke

Antihaft-Backblech und Fettpfanne

Vor dem ersten Gebrauch sind die Antihaft-Zubehörteile mit heißem Wasser und Spülmittel sorgfältig zu reinigen

Damit dieses Zubehör wertbeständig und immer dauerhaft leicht zu reinigen ist, sollten Sie folgende Hinweise beachten:

- Backblech und Fettpfanne nicht ohne Lebensmittel bzw. leer in dem eingeschalteten Ofen verwenden.
- Backblech und Fettpfanne nicht auf heiße Kochfelder stellen, da die Antihafteigenschaften durch punktuelle Überhitzung beeinträchtigt werden können.
- **Achtung!** Schneiden oder kratzen Sie nie mit einem Messer oder metallischem Gegenstand auf dem Backblech oder in der Fettpfanne, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Verwenden Sie nur Kunststoff- oder Holzwerkzeuge. Bevor Sie Blechkuchen oder herzhafte Speisen, die Sie auf dem antihaftbeschichteten Zubehör gebacken haben zerschneiden, entfernen Sie sie erst vom Blech. Legen Sie sie im Stück z.B. auf ein Holzbrett und schneiden Sie erst auf diesem Ihre Speise!

Backofen

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch ein Thermostat.
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.
Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Backen allgemein

- Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft oder Heißluft-Plus verwenden, für Pizza und Ähnliches auch die Pizzastufe. Wir empfehlen Ihnen jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart.
- **Richten Sie sich** auch bei der Wahl von Einschubebene, Temperatur und Backzeit **nach der Backtabelle** und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten mit anderen Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet. Falls Sie in der Tabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so richten Sie sich nach den Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.
- **Fettfilter beim Backen immer herausnehmen.**
- Backformen immer auf den Rost stellen.
- Bei Verwendung eines oder mehrer Backbleche den Rost entfernen.
- Lassen Sie Gebäck nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden. Ausnahme: Quarktorte 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen

Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Vorheizen ist möglich, aus Energiespargründen jedoch nur ausnahmsweise bei Biskuit, Brot und Hefeteig, der noch aufgehen soll, zu empfehlen.
- Vorheizen verkürzt die angegebene Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. wenn das Thermometer-Symbol ständig leuchtet.

Hinweise zum Backen mit Heißluft und Heißluft-Plus

- Beide Heißluftarten eignen sich besonders für das Backen von feuchten Kuchen und für Obstkuchen.
- Sie brauchen nicht vorheizen.
- Sie können gleichzeitig auf mehreren Ebenen backen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backtemperatur ist in der Regel um ca. 20 °C niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden. Eventuell muss auch die Ebene gewechselt werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.

Hinweise zum Backen mit der Pizzastufe

- Diese Betriebsart ist ideal für das Backen von Pizza.
- Es können aber auch feuchte Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackene Kartoffeln damit zubereitet werden.

Tipps zum Backen

- **Ist der Kuchen durchgebacken?**

  Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

- **Der Kuchen fällt zusammen.**

  Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

- **Der Kuchen ist unten zu hell.**

  Sie können die Unterseite mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachbräunen. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

- **Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen).**

  Sie können den Kuchen mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachgaren. Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

- **Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen.**

  Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

- **Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

  Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

- **Ungleichmäßiges Backen bei Kleingebäck und Tiefkühlkost und die Vermeidung von Schwitz- und Kondenswasser.**

  Bei diesen Lebensmitteln enpfehlen wir den Backofen grundsätzlich 15 Minuten vorzuheizen. Bei den kurzen Backzeiten kann nur ein vollständig aufgeheizter Backofen optimale Ergebnisse erzielen.

Hinweise zur Backtabelle

- Die angegebenen Backzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Backzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Da die Backzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität der Gebäckart abhängt, können sich Abweichungen ergeben.
- Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreicht, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

Backtabelle

Gebäckart	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Vorheizen min	Backzeit min
Kuchen in Formen					
Sandkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		40-70
Kastenkuchen	1	Ober-/Unterhitze	170-180		60-70
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		100-110
Quarktorte	2	Ober-/Unterhitze	160-170		60-90
Gedeckter Apfelkuchen	1	Heißluft-Plus	160-170		110-125
Obstkuchen	2	Heißluft-Plus	160-170		40-70
Wasserbiskuittorte	1	Ober-/Unterhitze	160-170		30-40
Mischbrot, Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	190-210	10	50-60
Quiche	1	Ober-/Unterhitze	200-220	10	40-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	160-170		35-45
Rührkuchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft-Plus	150-160		35-46
Hefeblechkuchen	3	Heißluft-Plus	160-170		45-55
Streuselkuchen	2	Heißluft-Plus	160-170		25-35
Hefezopf-/kranz	2	Ober-/Unterhitze	180-200		
Stollen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		
Zwetschgenkuchen, Fettpfanne	2	Heißluft-Plus	160-170		30-50
Biskuit	2	Ober-/Unterhitze	170-180		15-20
Apfelstrudel, Fettpfanne	2	Heißluft-Plus	160-170		50-70
Pizza, Fettpfanne	1	Pizzastufe	250	10	15
Kleingebäck					
Muffins, Small cakes	2	Ober-/Unterhitze	160-170		25-35
Muffins, Small cakes, 2 Backbleche	1+3	Heißluft-Plus	150-160		30-40
Mürbeteigplätzchen	2	Heißluft-Plus	150-160		15-25
Mürbeteigplätzchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft-Plus	150-160		15-25
Spritzgebäck	3	Heißluft-Plus	150-155		20-35
Hefekleingebäck, Brötchen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	10	20-35
Blätterteig-, Brandteiggebäck	2	Heißluft-Plus	170-190		15-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel, Quarkstrudel (Fettpfanne)	2	Heißluft-Plus	170-180		45-60
Pizza	1	Heißluft-Plus	200-220		10-20
Backofen-Pommes-Frites	2	Heißluft-Plus	170-180	10	20-30
Baguettes belegt	2	Heißluft-Plus	170-180	10	10-20

Braten

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Braten allgemein

- Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft, Heißluft-Plus oder Umluftgrill verwenden.
  Ober-/Unterhitze eignet sich eher für magere, Heißluft / Heißluft plus eher für fette Braten.
  Umluftgrill ist auch für große Bratenstükke, Krustenbraten und Geflügel ideal.
- Wir empfehlen Ihnen, jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart, Einschubebene und Temperatur.
- **Fettfilter beim Braten stets einsetzen.**
- Vorheizen ist nicht notwendig.
- Für sehr große Braten eignet sich der Rost am besten.
- Beim Braten auf dem Rost die Fettpfanne in Ebene 1 einschieben, um den abtropfenden Saft aufzufangen.
- Hohe Braten auf Ebene 1 einschieben.
- Der Rost lässt sich in die Fettpfanne einhängen.
- Es ist so viel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.
- Bei längeren Bratzeiten muss zwischendurch kontrolliert und ggf. etwas Flüssigkeit nachgegossen werden, damit der Fleischsaft nicht verbrennt. Mehrmaliges Begießen macht den Braten saftiger.
- Offen gegarte Fleischstücke zuerst mit der Anrichteseite nach unten legen und nach 2/3 bis 3/4 der Zeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstükken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Hinweise zur Brattabelle

- Die angegebenen Bratzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. Da die Bratzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Braten

Tipps zum Braten

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch im Backofen lohnt sich erst ab einem Gewicht von 1 kg. Kleinere Stükke grillen oder in der Pfanne braten!
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Roastbeef und andere Braten können Sie mit Hilfe eines käuflich erwerbbaren Bratenthermometers auf den Punkt garen. Für Roastbeef gilt:
  - rot / englisch 50-55 °C.
  - rosa 55-60 °C.
  - halb durch 60-65 °C.
  - durch >65 °C
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 min im Backofen ruhen, damit er beim Aufschneiden weniger Saft verliert (Nicht bei Geflügel!).
- Nach jedem Bratvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Tipps zum Bratgeschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme stark reflektieren.

Brattabelle

Lebensmittel	Gewicht g	Bratgeschirr	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Bratzeit min
Rinderbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	45-55
Roastbeef, durch	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	55-65
Schweinebraten mit Schwarte	2000	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-100
Schweinebraten ohne Schwarte	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-100
Kassler mit Knochen	1500	Bratschlauch	2	Ober-/Unterhitze	170-190	90-120
Hackbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-70
Kalbsbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	110-120
Lamm, Wild	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-120
Hähnchen, ganz	1000	Rost	2	Umluft-Grill	200	50-60
Ente	1700	Rost	2	Umluft-Grill	180	100-110
Gans	3000	Hoher Bräter offen	1	Umluft-Grill	170-180	140-160
Pute	5000	Rost	2	Heißluft-Plus	160-170	180-240
Ganzer Fisch	1000	Alu-Folie	2	Umluft-Grill	180-190	50-55

Grillen und Überbacken

Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind der Rost und die sonstigen Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!

Beim Einstechen in Grillgut, z.B. Würstchen, kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr für die Haut und besonders die Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.

Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Grillen allgemein

- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür
- Beim Überbacken (Gratinieren) den Backofen vorheizen bis die Backofenkontrolllampe erlischt.
- **Beim Umluftgrillen maximal 200 °C einstellen.**
- Je nach Größe der Grillstücke sollte der Kleinflächengrill (z.B. für 1-3 Steaks) bzw. der Großflächengrill (z.B. für mehr als 3 Steaks) benutzt werden.
- Grillstücke direkt auf den Rost legen. Einzelstücke in die Mitte legen.
- Zum Auffangen von abtropfendem Saft ggf. Fettpfanne in Einschub 2 einschieben.
- Die Fleischstücke nach 2/3 der Zeit wenden.

Hinweise zur Grilltabelle

- Die angegebenen Grillzeiten gelten, wenn 5 Minuten vorgeheizt wurde.
- Sie gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Grillzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Grillzeiten sind Richtwerte. Da die Grillzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Tipps zum Grillen

- Den Rost mit Öl einpinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Grillstücke sollten gleichmäßig dick sein. Steaks sollten 3 cm dick sein.
- Flache Scheiben nur einmal, dicke mehrmals wenden.
- Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkles Fleisch (Rind, Lamm) bräunt besser und schneller als helles Fleisch (Kalb, Schwein)
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Lebensmittel	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit min
2 Rinderfiletsteaks à point	4	Kleinflächengrill	250	10-15
2-4 Scheiben Fleisch	4	Kleinflächengrill	250	10-12
5-8 Scheiben Fleisch	4	Großflächengrill	250	15-20
Frikadellen, Fleischklopse	4	Großflächengrill	250	10-15
4 Grillwürste	4	Kleinflächengrill	250	12-15
2-4 Fische	4	Großflächengrill	250	12-15
2-4 Scheiben Fisch	4	Kleinflächengrill	250	12-15
Gemüse überbacken auf Backblech	4	Großflächengrill	200	10-15
Gemüse überbacken 1 Portion	3	Kleinflächengrill	200	10-15
Toastbrot, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	250	1-3
Toastbrote belegt, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	200	8-10
Kartoffelgratin	2	Umluft-Grill	200	30-45
Gemüseauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45
Fischauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45

Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft-Plus mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft-Plus 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „**Auftaustufe**“ ein.

Hinweis: die Temperatur bei der Auftaustufe ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Warmhalten 85°C

Diese Funktion ist zum Warmhalten von Speisen geeignet.

Zu beachten:
Beim Warmhalten von Speisen, welche zuvor im Backofen zubereitet wurden, muss zwischen Beendigung des Garvorganges und Aktivierung der Warmhaltefunktion, die Tür für ca. 5 Minuten geöffnet werden, um die Backofentemperatur zu senken.
Beim Warmhalten von feuchten Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der Scheibe, Auffangrinne, sowie im Backraum kommen. Der Einbaubackofen ist sofort nach Abkühlung zu reinigen, da sonst Korrosionsgefahr besteht.

Tipp:
Benutzen Sie die SAH-Funktion zum schnellen Aufwärmen des Garraums.

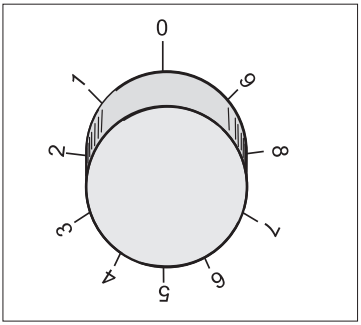
Vorwärmen 45°C

Diese Funktion kann nur separat gewählt werden und dient nur zum Aufwärmen von Geschirr, aus Porzellan, Glas, Keramik, Steingut und Ton.

Sie können das Geschirr aufeinandergestapelt auf denn Rost in der Ebene 2 erwärmen.

Tipp:
Benutzen Sie die SAH-Funktion zum schnellen Aufwärmen des Garraums.

Kochstellen



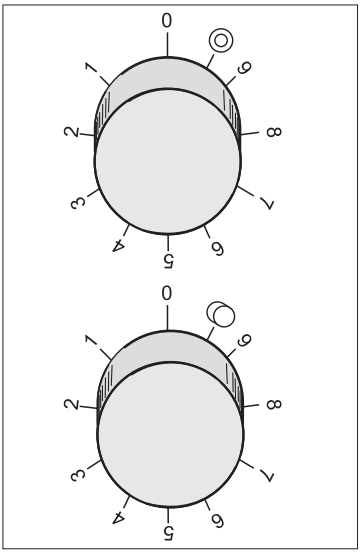
Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kochstufen	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Zuschaltung

(gilt nur für entsprechende Kochfelder)
Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder können hinten rechts oder vorne links mit mehreren Heizkreisen ausgestattet sein.
Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ bzw. ◯◯ ; "Klick" ist hörbar).
  Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

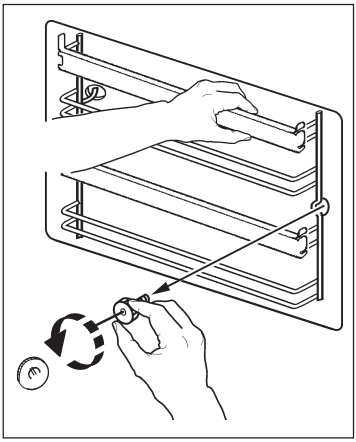
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

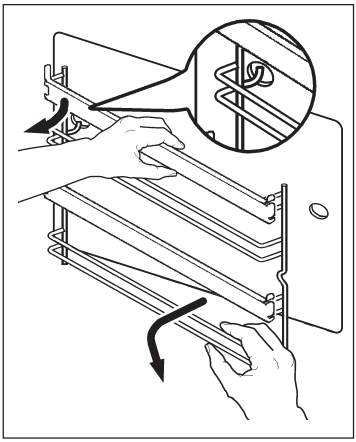
Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Den **Fettfilter** nach jeder Benutzung mit einer weichen Bürste in heißem Spülwasser reinigen oder flach in die Geschirrspülmaschine legen.
- **Antihaft-Zubehörteile:** Zubehörteile mit weichem Schwamm oder Tuch in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.
  Achtung: Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel, Backofensprays, Stahlwatte oder harten Gegenstände wie Messer oder Klingenschaber. Diese zerstören die Beschichtung.
- **Spezial Email:** Backofen, Türinnenseite sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.





Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

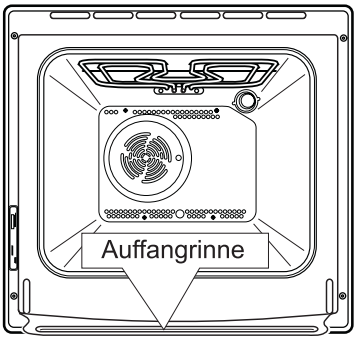
Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und mit einem 20 Cent Stück die Rändelschraube vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.
Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelschraube befestigen.

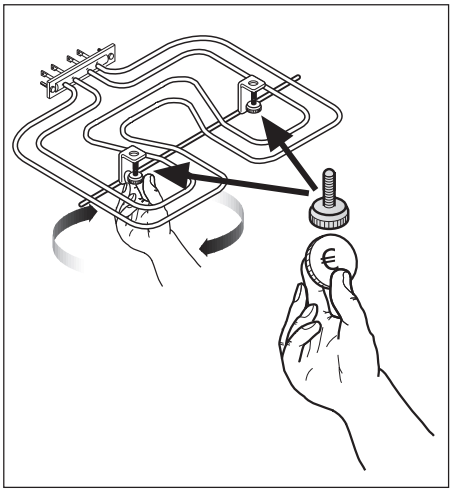


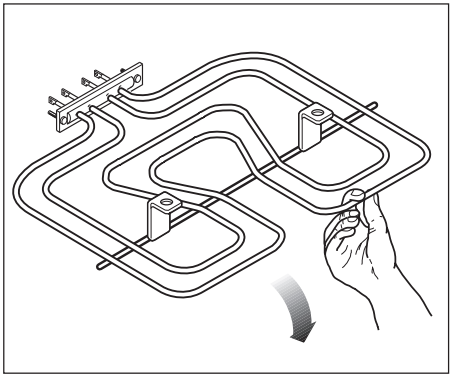
Hinweis: Auffangrinne

Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.

Garraumdecke

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.



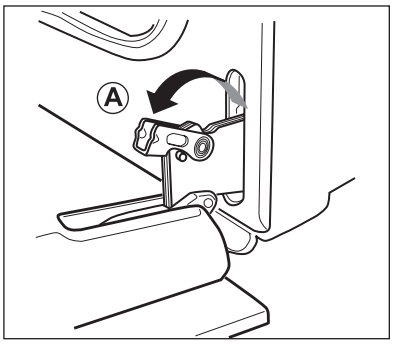


- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden.
- Der Grillheizkörper muss abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht.
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden.

Grillheizkörper absenken

- Beide Schrauben an den Befestigungsbügeln herausschrauben. Dazu evtl. einen Schraubendreher oder eine Münze verwenden.
  Grillheizkörper dann langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit den Schrauben sicher befestigen.

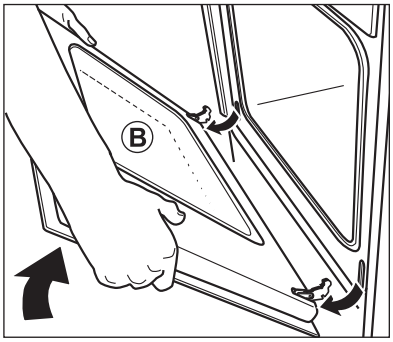
Hinweis:
Prüfen, ob der Grillheizkörper durch die Befestigungsbügel sicher gehalten wird, um ein unbeabsichtigtes Abklappen während des Gebrauchs auszuschließen.



Backofentür

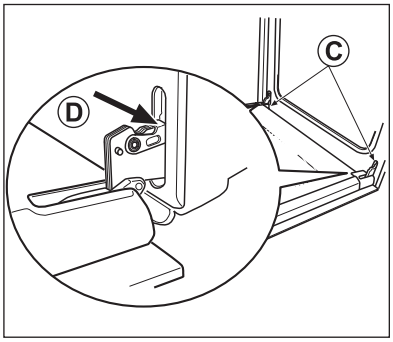
Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden. Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (**A**).
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (**B**).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (**C**). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen.
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (**D**).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

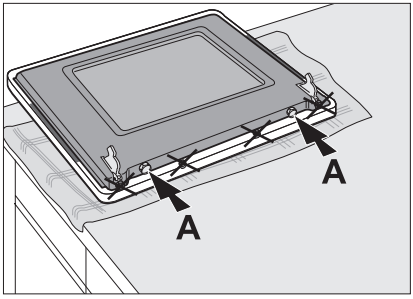


Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Innenreinigung der Glasscheiben

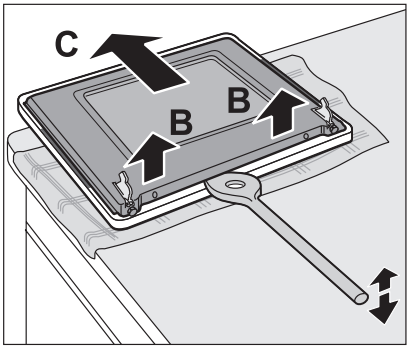
Wenn erforderlich (bei Verschmutzung) kann die Backofentür zerlegt werden, um sie innen zu reinigen.

⚠ Achtung: Bei Demontage und Reinigung mit besonderer Vorsicht hantieren; innen können sich scharfe Kanten befinden!



Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.

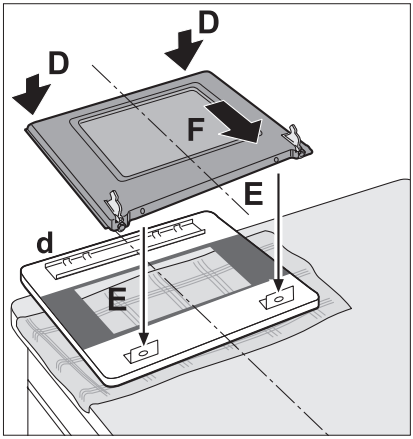
Die beiden mit **A** gekennzeichneten Schrauben zwischen den Scharnieren mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher oder Maulschlüssel SW 7, entfernen. Keinesfalls die Schrauben am Scharnier lösen!



Einen Holzkochlöffel o.ä. zwischen Rahmen und Glasscheibe ansetzen und den Rahmen geringfügig nach oben anheben (**B**). Dann den Rahmen in Richtung Türgriff schieben (**C**), um die Teile zu trennen.

Die Reinigung vornehmen.

Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden was zum Zerplatzen der Scheiben führen kann, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!



Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Den Rahmen mit der Oberkante voran an dem Halteblech der Glasscheibe (**d**) ansetzen (**D**) und so mittig ausrichten (**E**), dass die Schraubenlöcher übereinstimmen.
Dann den Rahmen geringfügig aufdrücken, zurückschieben (**F**) und einrasten lassen, bis die beiden Haltebleche verdeckt werden.

Zuletzt die Schrauben (**A**) wieder einsetzen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen, das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display wird „SAFE" angezeigt?
- Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Kindersicherung".

Im Display wird "AUTO OFF" angezeigt?
- Die Betriebsdauerbegrenzung hat angesprochen. Siehe Kapitel „Automatische Sicherheitsabschaltung".

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschreiben.

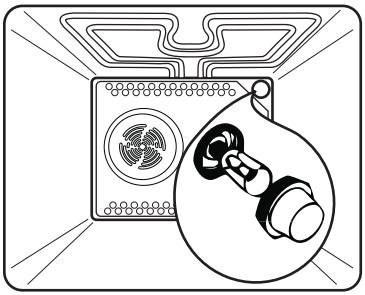
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Kindersicherung oder die Ein/Abschaltautomatik eingeschaltet?
- Hat die Betriebsdauerbegrenzung für den Backofen angesprochen?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Im Display wird ein Fehlercode Fxx angezeigt?
- Das Gerät ist defekt. Bitte den Fehlercode notieren und den technischen Kundendienst rufen.

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230 V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Sicherheitshinweise für den Installateur

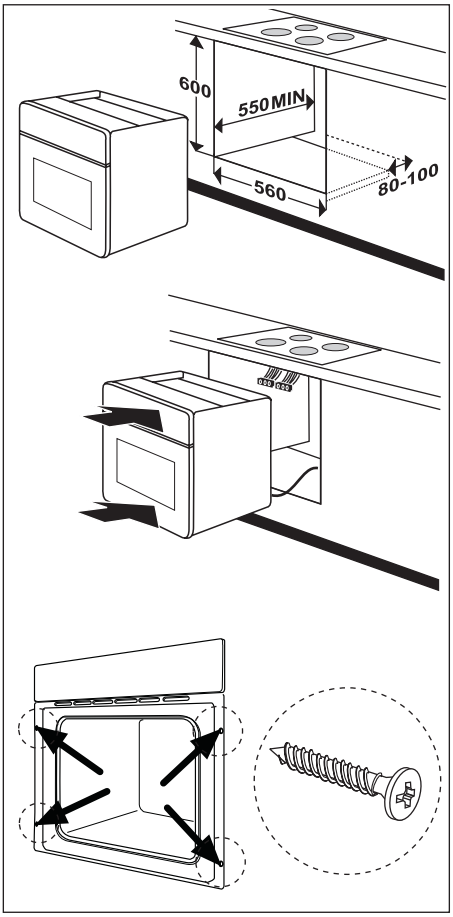
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

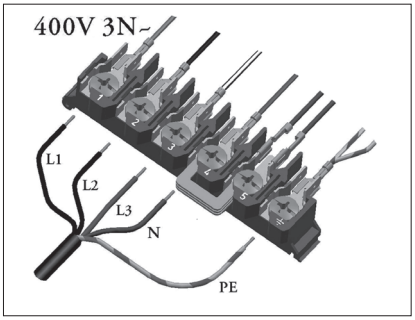
Einbau Kochfeld

Den Glaskeramik-Kochfeldern liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nische sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist. Das Bodenbrett muss kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes oder der Kochmulde am Einbauherd ganz einstecken.
- Das Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Die Backofentür öffnen und das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.



Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230 V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß der abgebildeten Anschlussart vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter.

N = Neutralleiter

Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 31005	**Produkt-Nr.**	960.194 / 823.394 / 886.845
Abmessungen Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,7/ 59,4/ 56,0
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	35
Energieregler	Anzahl	4
Backofen		
Elektronik-Bedienung.	Anzahl	1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen)	Anzahl	4
Betriebsarten		
Heißluft-Plus	kW	2,0
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill	kW	2,45
Pizzastufe	kW	3,0
Umluftgrill	kW	1,7
Heißluft	kW	1,8
Unterhitze	kW	1,0
Schnellaufheizung „SAH“	kW	3,0
Kleinflächengrill	kW	1,65
Auftaustufe	kW	0,03
Warmhalten	kW	1,8
Vorwärmen	kW	1,0
Ventilator	W	30
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör/ Ausstattung		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl	2
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400 V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230 V
Gesamt-Anschlusswert	kW	10,2
Backofen, max.	kW	3,1

Technische Daten

Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

GK 504011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	174.893
weiß	913.701
Edelstahl	661.920
Facette	424.760

GK 504011-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	355.145
weiß	743.794
Edelstahl	188.647
Facette	445.275
Flächenbündig	394.543

GK 504020-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
Facette	027.830

GK 614011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	641.133
weiß	122.835
Edelstahl	946.422
Facette	415.482

GK 614101 TC (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	839.237
weiß	339.153
Edelstahl	015.064
Facette	480.094
Flächenbündig	426.284

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedien-schritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 €/Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Einbauherd 31005

Produkt-Nr. 960.194 braun
823.394 weiß
886.845 Edelstahl

35691-1902

01/2006
R.0 EHP - R&D-ZO-II